

検査センターのお仕事 密着シリーズ③ ～食品の店舗衛生検査編～

今回で第3回となる「お仕事 密着シリーズ」は、食品の店舗衛生検査について紹介します。

店舗衛生検査は、飲食店等の食品取扱い施設の厨房や店舗内の衛生状況を点検・検査・評価し、その結果に基づく改善を支援するものです。具体的には、ご依頼のあった店舗に検査員が直接出向いて、調理従事者の手指や調理器具等の拭取り検査を実施し、施設内の衛生状況を点検項目に沿って確認し、調理済み食品(商品)は持ち帰って細菌等の検査を行います。これらの検査結果や改善事項を店舗側へフィードバックして、施設内衛生の向上に役立てていただいております。

当検査センターのような専門機関が、定期的に施設内に立ち入り、衛生状況の調査を行うことは、食中毒等の事故を未然に防ぐだけでなく、従業員の食に対する衛生意識の向上にも役立ちます。これにより、食品が原因となる衛生的な危害の発生を未然に防止するとともに、お客様に自信をもって安全・安心な商品を提供していただけるわけです。

この業務を担当しているのが、食品微生物課です。今回は中西係長の店舗衛生検査に同行しました。

サンプリングの現場にて



調理従事者や調理器具等の拭取り検査の様子

フードスタンプという簡易培地を使用し、主に手洗い後の手指や洗浄後の調理器具類の拭取りを実施します。洗浄・殺菌が、きちんとできているかどうかを確認するための検査です。



商品検査のための商品選び

店頭に並んでいる商品の中から、検査員が選んでセンターへ持ち帰り検査します。これらの商品(惣菜類等)が食品の各種基準や衛生規範などに適合しているかどうかを、検査結果から判断します。



この日は、拭取り検査と商品検査のみでした。施設衛生検査(目視点検)の場合は、厨房内の衛生管理状況を点検項目に従ってチェックします。

検査室にて（作業はすべて無菌操作です！）



①持ち帰った商品を細かく切り分け、万遍なく数箇所から採取して1検体とします。



②10倍希釈となるように、検体に滅菌した希釈液を加えます。



③滅菌希釈液を加えた検体をホモジナイズし、試料液をつくります。



④検査項目ごとに異なる培地を用いて検査します。この日は細菌数、大腸菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌の4項目を検査しています。



⑤試料液を入れたシャーレに寒天培地を流し込み、よく混和します。



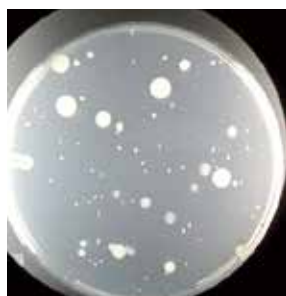
一度に5枚のシャーレを回して混和します！
中には10枚のシャーレを両手で回して混和する職員もいるとか！？

⑥寒天培地が固まったら、規定の温度に設定されたフラン器に入れて培養します。細菌の種類によって培養温度や培養時間が変わります。

別の日…



⑦規定の温度、時間で培養したシャーレ中の細菌類を判定します。



一般細菌が検出された場合は、こんな感じで培地に菌が発育してきます！



検査が終了したら、データを入力し、検査結果に対するコメントを作成して結果書と共にお客様へ提供します。コメントには、検出された菌の特性や対処方法、大分県食品衛生指導基準や各種衛生規範等を交えながら、なるべくお客様にわかりやすい説明を記載するよう心掛けています。

また、検査センターでは年に数回、食品衛生講習会を実施しています。ここでは、食中毒の原因となる細菌やウイルス、化学物質等の解説や店舗衛生検査時に見られた、良い事例・悪い事例の紹介、衛生的な手洗いの実習などを行っています。

食品衛生講習会の様子



劣化した器具は、異物混入の原因となります。劣化する前に交換しましょう。

排気口のホコリ汚れは、商品へ落下し、異物混入につながります。

講習会で使用したスライドの一部です。厨房内の問題点を指摘して、どのようなことが起こる恐れがあるのかを説明し、改善案等を提案します。



実際に手洗いをしてもらい、洗い残しが判別できる機器「手洗いチェッカー」で確認している様子です。

食品を取り扱う業態では、厨房など施設の衛生管理が大変重要です。6月の食品衛生法の改正で、間もなく適用が義務化されるHACCP制度の基本とも言える店舗衛生検査は、飲食店や弁当・惣菜製造等の事業者の方に是非お勧めしたい検査です。

なお、検査センターには、HACCP指導者（農林水産省補助事業による）等のHACCPの有資格者が現在3名います。

また、食品微生物課では、関係団体が開催する研修会や外部精度管理調査に毎年参加して、職員の検査スキルの向上・最新知識の習得とともに、検査の信頼性確保に努めています。